

Tiramisu auf Schwarzwälder Art



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Die Schwarzwälder Kirschtorte gehört in Deutschland zu den beliebtesten Torten und ist als „klassische deutsche Torte“ auf der ganzen Welt bekannt. Der genaue Ursprung ist jedoch im Schwarzwald zu finden. Sie besteht aus den aromatisierten Schokoladenbiskuitböden (Die Zubereitung geht natürlich auch mit einem schönen Biskuitboden von Ihrem Bäcker), einer Kirschfüllung, Schlagsahne und Schokoladenraspeln für die Garnitur.

Das Tiramisu auf Schwarzwälder Art enthält genau alle diese Zutaten, zusätzlich eine tolle Tiramisu Haube und ist etwas moderner und weniger zeitaufwendig herzustellen.

Einfach zum „Niederknien“, nicht nur lecker, sondern auch köstlich!

Zutaten

- Für den Schoko - Biskuit:
- 60 g Zartbitterschokolade / Kuvertüre, fein zerkleinert
- 50 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Speisestärke
- ½ Tütchen Backpulver
- 3 Eigelbe

- 3 Eiweiß mit 1 Prise Salz geschlagen
- 90 g Zucker
- Für die Füllung:
- 1 Glas Sauerkirschen, abgelaufen (680 g Einwaage)
- 1 TL Speisestärke
- 500 g Mascarpone
- 125 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 80 ml Espresso mit 4 cl Kirschwasser gemischt
- Schwarzer Kakao zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180° C vorheizen, mit Umluft 160 ° C. Das flache Backblech mit Backpapier auslegen und fetten.

Schritt2

Der Schoko - Biskuit:

Die Schokolade/ Kuvertüre im Blitzhacker fein zerkleinern und mit dem Mehl, Mandeln, Speisestärke und Backpulver mischen.

Die Eigelbe mit 4 EL warmem Wasser und Zucker schaumig rühren, die Mehlmischung unterheben, dann das steif geschlagene Eiweiß hinzufügen.

Schritt3

Die Biskuit Masse gleichmäßig auf dem Backpapier verstreichen und für 25- 30 min. auf der mittleren Schiene backen; sofort vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Die Hälfte des Biskuits in eine eckige Form (28 x 16 cm) legen, mit der Hälfte der espressomischung und Kirschwasser beträufeln.

Eventuell Übriges in kleine Würfel schneiden.

Schritt4

Die Füllung:

Mascarpone, Milch und Zucker glatt rühren.

Schritt5

Den Kirschsafft mit dem Zucker kurz aufkochen und mit angerührter Speisestärke binden, die Kirschen wieder dazu geben, kurz „aufstoßen“ und erkalten lassen.

Schritt6

Die Hälfte der Kirschen als erste Schicht auf dem Biskuit verteilen, darüber die Kirschen geben. Den Vorgang wiederholen, mit einer Mascarpone Schicht enden; zunächst ca. 2 Stunden, mit Klarsichtfolie abgedeckt, kalt stellen.

Schritt7

Kurz vor dem Servieren „üppig“ mit schwarzem Kakao bestäuben, Biskuitwürfel darüber streuen.

Rezeptart: Badisch, Cremes / Mousse, Desserts **Zutaten:**eier, Mandeln, Mascarpone, Mehl, Milch, Salz, Schokolade, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tiramisu/>